

## **La valorisation des ressources locales : une voie de développement économique, respectueuse de l'environnement et des sociétés. Le cas du sel de Bandré**

**Auteurs :** Jean Paul DANFLOUS\*, Céline BENINI\*\*, Anli ABDOU \*\*\*, Bernard DOLACINSKI\*\*\*\*

\* CIRAD ES, UMR Innovation, BP 1304, 97600 MAMOUDZOU

\*\* Doctorante FRIA, Gembloux Agro Bio Tech

\*\*\* Conseil Général de Mayotte, mis à disposition du CIRAD, UMR Innovation, BP1304, 97600 MAMOUDZOU

\*\*\*\* CIRAD ES, UMR ARENA, BP 1304, 97600 MAMOUDZOU

### **Résumé**

Les zones insulaires possèdent de nombreuses ressources spécifiques, parfois faiblement valorisées, pouvant aboutir à leur extinction progressive et définitive : pertes de savoirs et savoir faire détenus par des « vieux » et non transmis aux nouvelles générations, perte de biodiversité, ... Ces ressources, quelles soient biologiques, naturelles, culturelles, sociales, ..., représentent un capital important et engendrent de la territorialité (sentiment d'appartenance à un territoire : *Tizon, 1996*). Leur activation peut contribuer au développement durable des territoires, à condition qu'elles s'inscrivent dans une démarche raisonnée.

En agroalimentaire, cette démarche implique la prise en compte des relations homme – produit – territoire (social – économique – environnement) où l'homme valorise au mieux les spécificités du territoire en mettant en œuvre des savoirs particuliers. Cette démarche aboutit à des produits à forte spécificité territoriale (typicité) qui permettent en retour la valorisation des hommes (reconnaissance des savoirs faire, de la culture) et du territoire (renforcement de son attractivité). Une telle démarche de développement, collective, s'inscrit sur le long terme et est source de richesses sociales et économiques d'autant plus importantes que les produits et services proposés sur le territoire y sont fortement ancrés et de qualité, et que l'environnement est préservé. L'image territoriale engendrée profite alors au développement touristique, réalisé dans une logique de préservation de la ressource.

**Mots clé :** Ressources locales, valorisation, territoire, développement durable, ancrage territorial, typicité

Si les zones insulaires souffrent de nombreux handicaps structurels, tels que la fragilité écologique, l'éloignement des marchés, l'importance des coûts de production, la faiblesse du marché local, ..., souvent associés aux causes du « retard » de leur développement, elles bénéficient néanmoins de nombreux atouts, en lien avec leurs ressources. Celles-ci peuvent être :

- génériques (présentes mais indépendantes du territoire et totalement transférables) ou spécifiques (relations très fortes avec le territoire, les rendant uniques et non transférables, conférant ainsi au territoire un avantage concurrentiel),
- potentielles (les ressources sont présentes mais non valorisées ; elles constituent un potentiel latent) ou activées (valorisées par les acteurs locaux).

Les actifs spécifiques (ressources spécifiques activées) permettent donc à un territoire de se différencier durablement et représentent une richesse dans la mesure où ils ne peuvent exister ailleurs et ne peuvent être transférés (Colletis & Pecqueur 1996).

A l'instar des autres territoires, Mayotte recèle de nombreuses ressources spécifiques, potentielles ou activées. Dans le domaine des ressources agroalimentaires spécifiques, nous pourrions entre autre citer l'huile essentielle d'ylang-ylang (*Cananga Odorata*), reconnue par les plus grands parfumeurs

mondiaux pour sa qualité, l'orange de M'Tzamboro dont la teneur en sucre est supérieure à celle des autres oranges ou le sel de Bandrélé. Ces trois produits bénéficient d'une forte notoriété (locale pour le sel et l'orange et internationale pour l'huile essentielle). Celle-ci est directement liée à la spécificité de ces produits et à leur qualité reconnue supérieure par le consommateur comparativement à des produits de même nature. Nous nous intéresserons plus spécifiquement dans ce document à la production du sel de Bandrélé et à son impact sur le développement territorial.

## Histoire et origine du sel de Bandrélé :

L'origine de la production de sel à Bandrélé est incertaine. La technique, vraisemblablement originaire du pays Bantou, a dans un premier temps été développée sur le village de Tsingoni (cote Ouest) qui était à ce moment le principal lieu de production de sel de Mayotte. La production de sel s'est ensuite déplacée au cours du 20<sup>ème</sup> siècle sur la cote Est, dans le village de Bandrélé, la technique ayant été amenée par une des femmes détentrices du savoir faire technologique. Dès lors, la production de sel de Tsingoni a peu à peu décliné au profit de celle de Bandrélé. Quelques rares femmes poursuivent à ce jour l'activité paludière à Tsingoni, essentiellement pour leur consommation ou les besoins sociaux (dons).

A l'image de nombreuses autres productions agricoles et agroalimentaires mahoraises, le sel ne se commercialisait pas jusqu'à ces dernières années mais faisait l'objet d'échanges ou était réservé à la consommation du ménage.

Le principe de fabrication du sel est inchangé depuis son arrivée sur l'île, la transmission du savoir faire se faisant de mère à fille (production exclusivement réalisée par les femmes). Quelques innovations « marginales », n'induisant aucune modification du mode de fabrication et de la qualité du produit, ont néanmoins été introduites dans le temps : remplacement des mortiers troués utilisés pour la filtration par des marmites en terre cuite ou en aluminium percées et stockage du sel dans des sacs tissés (riz) en remplacement des shibatsa (paniers en feuilles de palmier tressées).

## Processus de fabrication du sel de Bandrélé :

Lors des fortes marées, une plaine alluviale jouxtant la bande côtière est envahie par l'eau de mer. Lors du reflux, la totalité de l'eau ne peut s'évacuer vers la mer en raison de la configuration de la zone; une partie de l'eau s'infiltre alors dans les limons, le reste étant évaporé sous l'action de l'énergie solaire. Après évaporation de l'eau, une fine couche de sel apparaît en surface.

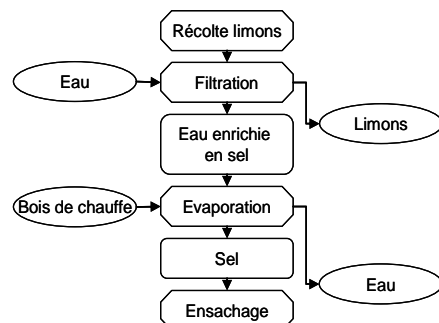
Les femmes peuvent alors commencer la récolte du limon enrichi en sel, en grattant la surface de la zone sur quelques mm de profondeur avec une tôle, une bêche ou plus traditionnellement avec une noix de coco. Le limon récolté par chacune des femmes est ensaché et transporté vers le lieu de production de sel. A ce stade, le limon peut être utilisé immédiatement ou stocké en tas sous une bâche plastique afin qu'il ne soit lessivé par la pluie.

Après récolte, le limon est filtré. Pour cette opération, les femmes utilisent des marmites en aluminium trouées au fond desquelles elles placent un tissu fibreux à base de feuilles de coco qu'elles recouvrent d'une couche de sable grossier afin d'éviter le colmatage du tissu fibreux. Elles remplissent ensuite la marmite aux trois quarts avec le limon collecté.

La marmite ainsi chargée en limons est placée sur des bambous surplombant un réceptacle plus large. Elles versent ensuite de l'eau de mer (plus rarement de l'eau douce) sur le limon. En traversant le limon, l'eau s'enrichit en sel et tombe dans le bac de récupération. Cette opération de filtrage est répétée plusieurs fois, jusqu'à lessivage complet du limon, lequel est ensuite jeté.

Le filtrat obtenu (eau enrichie en sel) est ensuite versé dans un bac installé sur un foyer fonctionnant au bois. Par chauffage, l'eau s'évapore et les femmes compensent cette évaporation par rajout régulier

de filtrat, augmentant ainsi progressivement la densité en sel dans le bac. Durant cette phase d'évaporation, les femmes agitent très régulièrement l'eau du bac (la qualité du produit final dépendant pour partie de cette opération d'agitation). Au fur et à mesure de la concentration, de petits cristaux de sel se forment et s'accumulent en fond de bac. A la fin du processus, le sel est récupéré et disposé dans des sacs tissés permettant à l'eau restante de s'écouler. Le sel est alors prêt à la commercialisation.



*Diagramme de production du sel de Bandré*

Ce mode de production de sel ne peut se faire que durant la saison sèche : bassin de collecte très humide et difficultés de ramassage des limons en saison des pluies (collage à l'outil), difficultés de chauffage (humidité du bois, foyer à feu nu très sensible aux précipitations), mauvais rendement d'évaporation de l'eau et difficultés de séchage du sel après évaporation,... Par ailleurs, les installations n'étant pas abritées, les conditions de travail en saison des pluies sont nettement plus pénibles qu'en saison sèche. Cette contrainte apparente permet en réalité le « rechargement » en limons du bassin de collecte, gage d'une certaine durabilité.

## Mode de gestion

Jusqu'en 2000, les femmes de Bandré collectaient les limons et effectuaient les opérations de filtration et d'évaporation à leur domicile. En 2000, l'ANPCBA (association pour le nettoyage et la propreté de la commune de Bandré) a mis en place, dans le cadre du développement touristique et de la protection de l'environnement à Mayotte et en lien étroit avec les productrices de sel, un projet d'aménagement et de mise en valeur du sel à Bandré. Il s'agissait d'une part de mettre en valeur la préparation du sel par les femmes et la place de cette préparation dans la vie quotidienne et d'autre part de faire de cet endroit un lieu d'accueil et d'échanges touristiques et enfin de sauvegarder cette technique de fabrication, patrimoine historique de l'île. Dans ce cadre, l'ANPCBA a mis en place un écomusée du sel et mis des équipements à disposition des productrices de sel (foyers, bacs de chauffage, « cabanes » de stockage, bacs de filtration). Pour cela, l'association a reçu le soutien de la mairie de Bandré, de la délégation à l'environnement et du comité du tourisme et a bénéficié de subventions de fonctionnement jusqu'en 2008. Actuellement, l'association ne bénéficie plus du soutien financier des pouvoirs publics. Ses ressources proviennent des cotisations des productrices et des marges réalisées sur la vente du sel, l'association assurant la commercialisation d'une part importante du sel produit sur le site.

La production de sel de Bandré est actuellement réalisée par une trentaine de femmes. La moitié d'entre elles sont regroupées au sein de l'association, les autres collectent les limons sur le même bassin mais réalisent les opérations de confection de sel chez elles. La production totale de sel de Bandré est estimée à 5 tonnes par an.

On peut considérer que le bassin de récupération des limons ainsi que les fours, bacs de filtration et bacs de chauffe sont des biens collectifs (ou de copropriétés) sur lequel s'est mis en place un système efficace de gestion (pas de conflit au niveau de la ressource en limon malgré sa rareté, mais au contraire partage de cette ressource entre une trentaine d'acteurs qui en retirent tous un produit

économique). Un équilibre s'est mis en place, il n'y a pas de concurrence entre les productrices mais une volonté de préservation de cette ressource. Ce mode de gestion reprend la théorie d'efficacité de gestion de communaux par des associations d'usagers décrite par Elinor OSTROM, démontrant l'efficacité du libre accès à des ressources communes comparativement à l'appropriation des biens par un petit nombre.

L'ANPCBA, accompagnée par les pouvoirs publics locaux, a joué un rôle fondamental dans la reconnaissance de cette activité paludière, notamment au travers l'écomusée, et sa valorisation au sein du territoire de Bandré. Elle a également favorisé la commercialisation de ce produit à forte typicité, permettant aux femmes de tirer quelques revenus de leur activité.

### Spécificité du sel de Bandré :

Le sel de Bandré présente des caractéristiques spécifiques qui le différencient du sel importé :

- Sa couleur : plus sombre que celle du sel importé,
- Ses caractéristiques chimiques : le sel de Bandré est très riche en divers oligoéléments tels que le zinc, bore, fer, magnésium, potassium, ... mais a des teneurs plus faibles en chlorure de sodium que le sel importé, rendant ce sel « utilisable » (selon certains dires) dans les régimes sans sel.
- Une saveur particulière appréciée des consommateurs

Ces trois caractéristiques sont directement liées au mode de fabrication et à la nature des limons. Nous pouvons donc considérer que la qualité du sel de Bandré est spécifique et est la résultante :

- D'un terroir (la qualité du sel dépend pour partie du bassin de collecte des limons, ces derniers provenant d'un bassin versant et de la qualité de l'eau de mer)
- Des savoir faire des paludiers, tant dans l'opération de collecte des limons que des opérations suivantes (filtration et concentration)
- aboutissant à un produit différencié, aux caractéristiques spécifiques, en faisant un produit unique et non transférable ailleurs. Ce produit est donc bien un actif spécifique du territoire de Bandré.

### Impacts de la production de sel

Afin d'évaluer la durabilité de cette activité, nous proposons de regarder les impacts au niveau social, économique et environnemental

#### **Impacts sur l'environnement :**

Compte tenu du faible niveau de production, l'impact sur l'environnement est très faible, malgré l'utilisation de bois de chauffe et la collecte de limons :

- au niveau du bassin de collecte, les paludiers gèrent au mieux cet espace et ne cherchent pas à augmenter leur production. Elles privilégient la durabilité de cette activité au gain immédiat, la recherche de maximisation du profit n'étant pas un objectif pour elles.
- Le bois utilisé pour la chauffe provient de la récupération d'arbres morts ou coupés par les services publics. Il n'y a donc pas de ponction spécifique, mais utilisation d'une ressource disponible qui serait perdue.

Une augmentation de l'activité paludière aurait des impacts négatifs sur l'environnement (insuffisance de bois morts qui nécessiterait des coupes et risque de détérioration du bassin de collecte).

#### **Impact économique :**

La spécificité du sel de Bandré, son caractère traditionnel, sa commercialisation sur des circuits courts et la limitation de l'offre permettent des prix de vente plus élevés que ceux du sel « générique ».

Cette « filière » procure à une trentaine de familles des revenus le plus souvent complémentaire d'autres revenus issus d'autres activités (pluriactivité des ménages).

L'impact économique de cette « petite » production de sel se retrouve également au niveau territorial. En effet, la production paludière attire, au travers l'écomusée, de nombreux touristes qui achètent du sel et profitent de leur passage pour participer à d'autres activités proposées dans la zone.

### **Impact sur l'emploi :**

La production de sel est source d'emplois locaux directs (pour les paludières et les employés de l'écomusée) mais également indirects. L'activité paludière fait en effet travailler des personnes d'autres secteurs qui fabriquent par exemple de petits paniers tressés dans lesquels le sel est parfois vendu, valorisant par là même d'autres activités artisanales. En ce sens, le sel permet d'agréger autour de lui d'autres produits traditionnels, permettant leur valorisation et la valorisation des personnes qui les confectionnent

### **Impact social**

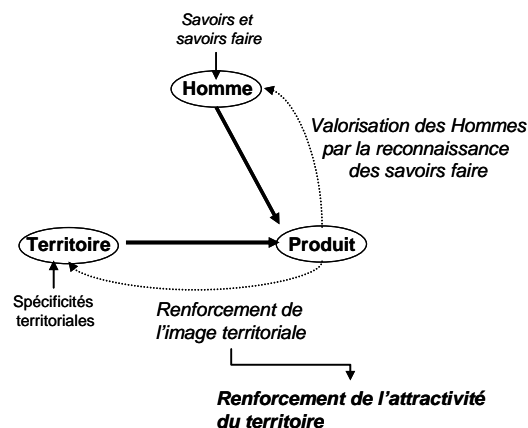
La production traditionnelle du sel de Bandrélé maintient des savoir et savoir faire locaux qui participent à la typicité et qualité du sel et contribuent à la reconnaissance des femmes détentrices de ce savoir. Les revenus tirés de cette activité procurent en outre aux femmes une forme d'indépendance et de liberté.

## **Le sel dans le territoire de Bandrélé**

Analysée sous le seul angle de l'économie de la filière, l'activité paludière semble ne présenter que peu d'intérêt et aucun avenir. Elle ne concerne en effet que de très faibles volumes, génère globalement peu de plus value, n'est réalisée que par une trentaine de personnes qui travaillent de surcroît à temps partiel sur cette activité suivant des méthodes traditionnelles, ne permet pas aux paludières de vivre de leur métier, ... Cette activité pourrait donc être perçue comme une activité marginale.

Analysée sous l'angle territorial, cette activité donne une toute autre lecture, en lien avec la spécificité du produit et son fort ancrage territorial. Le sel participe à l'offre territoriale en entrant dans la composition d'un panier de biens et de services territorialisés (panier en construction), constituée de produits de qualité et répondant aux attentes des consommateurs (locaux ou touristes) de plus en plus en recherche de produits naturels ou de qualité spécifique. La commune de Bandrélé bénéficie de sites naturels remarquables qui en font un des espaces touristiques les plus importants de l'île. Le musée du sel et l'activité paludière qui y est liée trouvent naturellement leurs places dans cette offre touristique de qualité et participent au renforcement de l'offre et de l'image territoriale (tradition, nature, authenticité, ...). D'autres produits tels que le baobab et les produits dérivés (fruit, sirop, gelées, ...), actuellement peu valorisés, pourraient à terme entrer dans la composition du panier, renforçant un peu plus l'offre territoriale. Des discussions sont en cours pour la mise en place d'un observatoire des tortues et d'une maison du baobab sur la commune.

Le territoire de Bandrélé compte de nombreuses ressources spécifiques. Les ressources agroalimentaires locales tendent à se développer, avec une volonté d'en faire des actifs spécifiques, à l'image des produits du baobab. Ces actifs spécifiques fortement ancrés territorialement sont le fruit de la relation Homme (au travers leurs savoirs faire et leurs organisations), Territoire (naturel et social) et Produit (spécificités). Ils participent aux dynamiques collectives et renforcent l'image et l'attractivité territoriales. Le sel de Bandrélé, actif spécifique local et pionnier en tant ressource agroalimentaire localisée, participe à la richesse territoriale et peut être considéré, malgré sa faible production, comme maillon important du développement de ce territoire.



#### Système de construction territoriale à partir d'un produit à forte spécificité

Le sel de Bandréle, principalement commercialisé au sein de l'écomusée se trouve également en vente dans d'autres lieux en tant que produit local, attestant la volonté des acteurs locaux de coopérer dans un but de développement territorial durable. Le sel n'est toutefois pas valorisé dans la cuisine locale, ce qui en renforcerait sa reconnaissance et sa notoriété.

Selon [Hirczak et al. 2005], le modèle du panier de biens implique que soient réunies trois conditions :

- un ensemble de produits et services complémentaires qui interagissent sur des marchés locaux,
- une combinaison de biens privés et de biens publics qui renforce l'image et la réputation de qualité du territoire,
- une demande inélastique pour les produits et services de qualité ancrés dans un territoire spécifique.

Suivant cette définition, nous sommes bien, sur le « territoire de Bandréle », en présence d'un modèle en construction de paniers de biens et services territorialisés. La poursuite de cette construction est étroitement liée à la volonté des acteurs locaux (publics et privés) de valoriser la spécificité des ressources locales dans un objectif de développement territorial, dans lequel chaque produit permet la reconnaissance et la valorisation des autres produits du panier ainsi que celle du territoire.

Cela implique, pour le sel, que la production reste à un niveau relativement confidentiel. Un fort développement de cette production pourrait avoir des impacts négatifs (voire irréversibles) sur l'environnement (tant au niveau de la zone de collecte que dans le domaine forestier pour le bois de chauffe), ce qui conduirait à une image négative de ce produit, immédiatement répercutée sur l'image territoriale.

## Conclusion

La prise en compte des ressources locales spécifiques et leur activation dans une approche territoriale ouvre des voies de développement originales, souvent mieux adaptées et plus efficaces que des approches sectorielles. Les produits agroalimentaires spécifiques, fruits de la relation homme-produit-territoire, à l'image du sel de Bandréle, sont très souvent mieux valorisés économiquement que les produits génériques de même nature. Ils permettent en outre une reconnaissance et valorisation des personnes en lien avec la mise en œuvre des savoirs faire aboutissant à la qualité spécifique du produit et participent au renforcement de l'attractivité du territoire duquel ils sont originaires.

## Bibliographie :

Mdere Chedani A., Danflous J.P., 2006. Le sel de Bandréle In : *Actes des Journées d'informations et d'échanges sur le développement local à Mayotte : Coconi, les 19 et 20 décembre 2005*. Coconi :

Lycée agricole de Coconi, p. 86-87. Journées d'Informations et d'Echanges sur le Développement Local à Mayotte, 2005-12-19/2005-12-20, Coconi, Mayotte.

Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 2004, Les produits de terroir entre cultures et règlements, 225 p, CNRS Editions

Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 2007, Produits de terroir : comprendre et agir, 61 p, CNRS Editions

Jacques Theys, « L'approche territoriale du " développement durable ", condition d'une prise en compte de sa dimension sociale », *Développement durable et territoires* [En ligne], Dossier 1 : Approches territoriales du Développement Durable, mis en ligne le 23 septembre 2002

M. Hirczak, M. Moalla, A.Mollard, 2005, du panier de biens à un modèle plus général des biens complexes territorialisés : concepts, grille d'analyse et questions, Communication pour le séminaire « Territoires et enjeux du développement régional », 18 pages

B .Pecqueur, 2009, la ressource territoriale comme nouvel atout des stratégies de développement économique territorial, présentation au séminaire CERTU et CCI de Lyon (avril 2009), 9 pages.